

SKRIPSI

**SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING ITIK AFKIR
YANG DIREBUS ASAP CAIR DENGAN KONSENTRASI
BERBEDA**



Oleh:

**Rika Wati
10881004447**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN UNIVERSITAS ISLAM
NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

SKRIPSI

**SIFAT ORGANOLEPTIK BAKSO DAGING ITIK AFKIR
YANG DIREBUS ASAP CAIR DENGAN KONSENTRASI
BERBEDA**



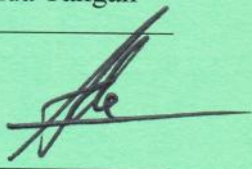
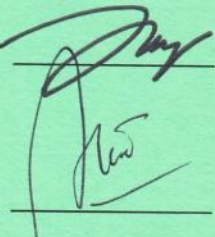
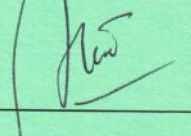
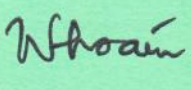
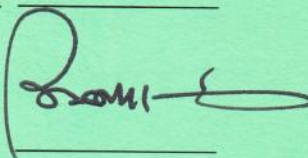
Oleh:

**Rika Wati
10881004447**

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat
Untuk Mendapatkan Gelar Sarjana Peternakan**

**PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PERTANIAN DAN PETERNAKAN UNIVERSITAS ISLAM
NEGERI SULTAN SYARIF KASIM RIAU
PEKANBARU
2015**

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan tim penguji ujian
Sarjana Peternakan pada Fakultas Pertanian dan Peternakan
Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau
dan dinyatakan lulus pada tanggal 5 Januari 2015

No	Nama	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Drs. Ahmad Darmawi, M. Ag.	KETUA	1. 
2.	Endah Purnamasari, S.Pt., M.Si.	SEKRETARIS	2. 
3.	Dewi Febrina, S.Pt., MP	ANGGOTA	3. 
4.	Wieda Nurwidada HZ, S.Pt., M.Si.	ANGGOTA	4. 
5.	Bambang Kuntoro, S.Pt., M.Si.	ANGGOTA	5. 

ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF MEATBALLS FROM MEAT OF REJECT DUCK BOILED IN LIQUID SMOKE WITH DIFFERENT CONCENTRATION

Rika Wati (10881004447)

Under the guidance of Endah Purnamasari and Dewi Febrina

ABSTRACT

This study aims to determined the organoleptic properties of meatballs of from meat of reject duck which boiled in liquid smoke with different concentration. The method used in this study completely randomized design with five treatments 0%, 5%, 10%, 15%, 20% and four replications. Variables observed were flavors, aromas, colors and textures. These variables were tested using comparison plural. Assessment carried out by 47 middle skills panelists. The method of assessment is giving a score from 1 to 5 that it criteria from morethan worse until more than better. Data were analyzed by analysis of variance, followed by DMRT when treatment significantly affected in research variables. The results showed that the meatballs of duck meat rejects in liquid smoke with different concentrations was highly significant ($P < 0,01$) in the flavor, aroma and color but not significant ($P > 0,05$) on the texture of duck meat meatballs. According to flavor, aroma and color meatballs of reject duck meat in liquid smoke at 5% liquid smoke showed the best organoleptic properties in taste, aroma and color.

Keywords: *organoleptic properties, rejects duck meat, liquid smoke, meatballs.*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur diucapkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan kesehatan dan hidayah-Nya kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Sifat Organoleptik Bakso Daging Itik Afkir yang Direbus Asap Cair dengan Konsentrasi Berbeda”**.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Endah Purnamasari S.Pt,M.Si sebagai dosen pembimbing I, dan Ibu Dewi Febrina, S. Pt., MP sebagai dosen pembimbing II yang telah banyak memberikan bimbingan, petunjuk dan motivasi sampai selesainya skripsi ini.

Tidak lupa pula kepada seluruh rekan-rekan yang telah banyak membantu penulis dalam penyelesaian skripsi ini, yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu. Tidak ada yang pantas diberikan, selain dari balasan Allah SWT untuk kemajuan kita semua dalam menghadapi masa depan nanti. Akhirnya penulis sangat mengharapkan agar skripsi ini bermanfaat bagi kita semua baik untuk masa kini maupun untuk masa yang akan datang.

Pekanbaru, Januari 2015

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Manfaat	2
1.4. Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Daging Itik Afkir.....	4
2.2. Bakso.....	5
2.3. Penilaian Organoleptik	6
2.4. Asap Cair	9
III. MATERI DAN METODE.....	12
3.1. Waktu dan Tempat.....	12
3.2. Bahan dan Alat.....	12
3.3. Metode Penelitian	12
3.4. Analisis Data.....	14
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	16
4.1. Skor Rasa Bakso Daging Itik Afkir	16
4.2. Skor Aroma Bakso Daging Itik Afkir.....	17
4.3. Skor Warna Bakso Daging Itik Afkir	19
4.4. Skor Tekstur Bakso Daging Itik Afkir.....	20
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	22
5.1. Kesimpulan	22
5.2. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	28

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1.1 Kandungan Gizi Berbagai Daging Ternak.....	4
2.1. Kriteria Mutu Bakso.	6
3.1. Komposisi Bahan Pembuatan Bakso Daging Itik Afkir yang Direbus Asap Cair dengan Konsentrasi Berbeda.. . . .	12
3.2. Komposisi Asap Cair Perebusan Bakso Daging Itik Afkir Dengan Konsentrasi Berbeda	13
3.3. Analisis Keragaman Rancangan Acak Lengkap.....	14
4.1. Skor Rasa Bakso Daging Itik Afkir yang Direbus Asap Cair dengan Konsentrasi Berbeda	16
4.2. Skor Aroma Bakso Daging Itik Afkir dengan Penambahan Asap dengan Konsentrasi Berbeda	18
4.3. Skor Warna Bakso Daging Itik Afkir dengan Penambahan Asap Cair dengan Konsentrasi Berbeda.	19
4.4. Skor Tekstur Bakso Daging Itik Afkir dengan Penambahan Asap Cair dengan Konsentrasi Berbeda	20

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
4.3.1. Diagram Alir Penelitian	13
4.3.2. Uji Pembandingan Jamak.....	14

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Format Uji Organoleptik	28
2. Persyaratan Mutu Bakso Berdasarkan SNI 01-3818-1995.....	29
3. Skor Rasa Bakso Daging Itik Afkir yang Direbus Asap Cair dengan Konsentrasi yang Berbeda.....	30
4. Skor Aroma Bakso Daging Itik Afkir yang Direbus Asap Cair dengan Konsentrasi yang Berbeda	35
5. Skor Warna Bakso Daging Itik Afkir yang Direbus Asap Cair dengan Konsentrasi yang Berbeda.....	40
6. Skor Tekstur Bakso Daging Itik Afkir yang Direbus Asap Cair dengan Konsentrasi yang Berbeda.....	45
7. Dokumentasi Penelitian.....	49